

 CALL CENTER Gratuito 0-800-52-222 OF. SAN ISIDRO: Av. Canaval y Moreyra 370 Telf. 716 - 9797 OF. MIRAFLORES: Av. Jose Pardo 482 Telf. 446 - 6767		 PARACAS LIBERTADOR RESERVA NATURAL		
LIMA, Martes 15 de Enero				
Año 19, Número 791				
PRIMER SEMANARIO DE INFORMACION NACIONAL E INTERNACIONAL PARA PROFESIONALES DEL TURISMO				
Portada	Acerca de	Contáctanos	Recomiéndanos	Regístrate

SITE INSPECTION Inkaterra Reserva Amazónica

Por TRAVEL UPDATE - 14/1/2008



Una nueva propuesta en la selva de Tambopata, en Madre de Dios, se ha ido desarrollando en base a lo que fuese Cuzco Amazónico. En los últimos años, y más específicamente en el transcurso de 2007, Inkaterra Reserva Amazónica -parte de la creciente cadena de establecimientos Inkaterra- ha pasado de ser un típico albergue de selva, rústico, simple (pero atractivo), con servicios básicos bien cubiertos, a ser un lodge de lujo.

Las cabañas con las que comenzó hace más de 30 años, construidas a la usanza de los indígenas locales, han ido siendo reemplazadas por otras que realmente poco tienen que envidiar a un hotel cinco estrellas, sin perder el típico aspecto que la técnica de construcción de la comunidad Ese' Eja les da. Dos de sus cinco suites tienen su propia

“poza” privada, a cielo abierto, para refrescarse luego de un caluroso y agotador día en la selva. Todas tienen agua caliente así como luz eléctrica en los baños y ventilador de techo. Cuenta, además, con un spa, cara al río, que ofrece un Menú de Masajes para un total relax luego de una extenuante caminata, combinando los conceptos clásicos de un spa con los ingredientes naturales exóticos de la Amazonía.

El servicio ha sido adecuado a la nueva propuesta. Es más personalizado y esmerado, con calidez y simpatía. El ratio de personal por huésped es hoy en día de 1.3 y busca llegar, a corto plazo, a 1.8, lo que ayudará a personalizarlo aún más.

La gastronomía evolucionó acorde al nuevo producto. Es más sofisticada -sin dejar su sencillez y naturalidad- y diversa. Desayuno buffet, excelentemente presentado; almuerzo a la carta con interesantes propuestas como ensalada de cocona con beterraga, papa, habas, arverjitas, cebolla, palta y sachaculatro o Gazpacho, de entrada; Doncella a en mantequilla de ajos y gotas de limón dulce o Pollo a la plancha con sachaculatro y hierbabuena, entre los platos de fondo, y, entre los postres, Napoleón de manjar blanco con naranja y coco caramelizado o Tres leches con praliné de castañas; y cena buffet que en breve también será a la carta. Una interesante selección de vinos entre argentinos, chilenos y españoles complementa la oferta.

Un Menú de Excursiones, que ha ido mejorándose en el tiempo, está incluido en los servicios ofrecidos. Hay 12 alternativas por escoger, como, por ejemplo, la visita al Sistema de Trochas, el Río de Noche, visita al Lago Sandoval, Canopy y Aguajales, entre otros. Dos nuevas alternativas, no incluidas en el costo, son un full day para avistaje de pájaros y un full day a la laguna Valencia para pescar pirañas.

Los proyectos de crecimiento a corto y mediano plazo incluyen la construcción de cuatro nuevas cabañas, una piscina y nuevos tours por la zona.

FICHA TECNICA

Ubicación: Río Madre de Dios, Km 15 (a 45 minutos río abajo de Puerto Maldonado) Tambopata.
Habitaciones: 32 cabañas: 5 suites (dos de ellas con “poza”), y 27 “superiores” (6 con vista al río)
Facilidades: Spa ENA con salón de masajes / EcoCentro / Menú de Excursiones / Internet

Tel.: (511) 610-0404 Oficina en Lima.

Desde EE.UU. y Canadá: 1-800-442-5042 / Desde United Kingdom: 0-800-458-7506
Desde España: 900-878-172.

central@inkaterra.com / www.inkaterra.com

